



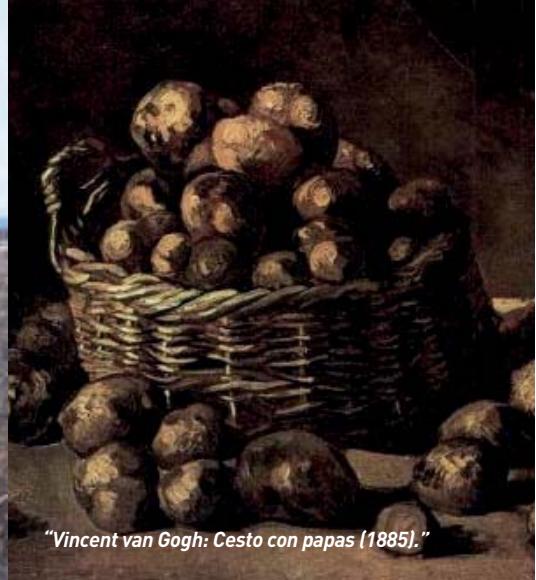
**DON
PEROLETE**

Hay momentos que se
merecen la mejor patata





"El rey Federico II examinando un cultivo de papas. König"



"Vincent van Gogh: Cesto con papas (1885)."

Nº1 HISTORIA CULTURAL DE LA PATATA

La patata fue cultivada por primera vez entre los años 8.000 y 5.000 a.c en una región que comprendería lo que hoy es el sur de Perú y el extremo noroeste de Bolivia. Desde entonces se ha extendido por todo el mundo y se ha convertido en un alimento básico en muchos países.

De América a Europa

Los pueblos nativos de los Andes cultivaron muchas variedades de papas durante siglos. El calendario Cayambi culminaba con el tiempo de recogida de este tubérculo. El cultivo de las diferentes clases de papa estaba tan altamente desarrollado, que los distintos tipos y sus propiedades diferían mucho de los de la planta original evolucionada naturalmente. Para estos pueblos la papa era el principal sustento disponible. En el actual Ecuador, las papas se cultivaban hasta una altitud de 4000 metros, mientras que en las regiones más favorables, no afectadas por las heladas, se podía cultivar también maíz.

Flor de la papa

Los europeos las encontraron sabrosas y trataban de hacerse con grandes cantidades como provisiones para sus viajes de vuelta. Al volver a su origen, al principio se la consideró una rareza botánica, que los clérigos y los poderosos cultivaban en macetas, pero eran demasiado preciosas como para destinarlas a la alimentación.

Introducción de la papa en Europa.

Pasaron varias generaciones hasta que esta rareza botánica se convirtió en una fuente de alimento fundamental del pueblo europeo. En las condiciones europeas con días más largos en verano, la planta generaba tubérculos más pequeños que en la zona de la que la papa es originaria, más ecuatorial. Este problema tuvo primero que identificarse, y después hubo que adaptar las condiciones de cultivo para resolverlo. Por último, la preparación de la papa era mucho más sencilla que la de los cereales: las papas no tenían que trillarse, molerse, ni era necesario cocerlas, cosa que sí hacía falta para hacer pan.



Irlanda era por entonces una colonia inglesa que debía exportar a la metrópoli ganado y cereal. En estas condiciones, las papas constituían a menudo la única fuente de alimento de los agricultores. La isla de Irlanda estaba tan alejada y aislada de Europa que transcurriría un siglo hasta que los señores y los reyes de Europa trasladaron la rareza botánica de los jardines a los huertos.

⋮ *“La primera vez que se cultivó la papa en Alemania fue en 1647 en Pilgramsreuth, junto a Rehau, gobernado por la Dinastía Hohenzollern, y en 1649 en el Listgarten de Berlín.”*

Elsholtz llamó en su obra *Flora marchica*, a la papa, que todavía estaba considerada únicamente una planta decorativa, «*Holländische Tartuffeln*» (trufa holandesa). En Prusia, Federico II el Grande trató por todos los medios de que se cultivase extensivamente la papa. Su propaganda para la plantación de la papa

es menos conocida que sus acciones bélicas, pero en ambas el ejército prusiano desempeñó un importante papel. Se dice que plantó los primeros patatales de Berlín e hizo que los soldados los cuidasen. Entonces, los campesinos, como quería el rey, robaron y probaron esta «**manzana de tierra**» y más tarde la cultivaron ellos mismos.

Es seguro que Federico II ayudó a la aceptación de la papa con un mandato, pues el 24 de marzo de 1756 publicó una circular que ordenaba el cultivo de la patata. También en Suiza se introdujo primero la papa como planta decorativa exótica. Cien años más tarde, a principios del siglo XVIII, se empezó a cultivar como alimento. Las condiciones de cultivo eran similares a las de Perú. La papa no se cultivó sin embargo hasta alturas de cuatro mil metros, como en Perú, sino hasta alturas de dos mil metros, más allá del fin de los bosques. Las patatas se convirtieron rápidamente en un alimento popular.

A partir del inicio de la Revolución industrial en Inglaterra y más tarde en la Europa Continental, la alimentación de la creciente tasa de población urbana pasó a ser una cuestión capital. En cambio, la población rural basaba la mayor parte de su alimentación en lo que ellos mismos producían. Los habitantes del campo tenían al menos un pequeño huerto en el que cultivaban sus propias verduras y así se evitaban comprarlas.

Para los habitantes de las ciudades las frutas y las verduras eran prácticamente inasequibles. Las papas les proporcionaban, además de las calorías necesarias, oligoelementos y vitaminas, que ningún otro alimento a su alcance les podían proporcionar.

En España las grandes áreas de cultivo de la patata se establecieron en las zonas que primero recibieron a los barcos que llegaban del Nuevo Mundo. Por ello fueron Andalucía y Galicia, primero y el País Vasco después.





Nº2 LA PATATA

Pertenece a la familia Solanaceae, cuyo nombre científico es *Solanum tuberosum*.

“Es una planta herbácea, vivaz, dicotiledónea, provista de un sistema aéreo y otro subterráneo de naturaleza rizomatosa del cual se originan los tubérculos.”

Raíces:

Son fibrosas, muy ramificadas, finas y largas. Las raíces tienen un débil poder de penetración y sólo adquieren un buen desarrollo en un suelo mullido.

Tallos:

Son aéreos, gruesos, fuertes y angulosos, siendo al principio erguido y con el tiempo se van extendiendo hacia el suelo. Los tallos se originan en la yerna del tubérculo, siendo su altura variable entre 0.5 y 1 metro. Son de color verde pardo debido a los pigmentos antociánicos asociados a la clorofila, estando presentes en todo el tallo.

Tubérculos:

Son los órganos comestibles de la patata. Suelen producirse de 5 a 10 tubérculos por planta. Nuestra variedad agría se caracteriza por el alto contenido de materia seca, su color amarillo y exquisito sabor. Hoy en día es una de las variedades que mejor reúnen las condiciones para freír las famosas patatas chips.

Hojas:

Son compuestas, imparpinnadas y con foliolos primarios, secundarios e intercalares. La nerviación de las hojas es reticulada, con una densidad mayor en los nervios y en los bordes del limbo.



Nº3 DEL CAMPO A LAS SACAS

1 Preparación del terreno

La preparación del suelo tiene como objetivo principal mejorar su estructura para facilitar la emergencia rápida de los brotes o tallos, favorecer el desarrollo radicular y el desarrollo posterior de los tubérculos. Con las labores preparatorias se aprovecha para eliminar malas hierbas o incorporar abonos de fondo o determinados fitosanitarios (insecticidas). Aunque varía en función del tipo de suelo y el estado en que se encuentra, comprende, de forma general, la siguiente secuencia de labores:

Labor de alzar

Es una labor, de unos 20- 30 cm de profundidad, que se realiza con el objetivo de levantar los restos del cultivo precedente, de ahí su nombre. Su finalidad es, además de enterrar los rastrojos citados, mejorar la estructura del suelo deteriorada por el cultivo anterior, facilitar la penetración de agua en el suelo, e incorporar los abonos o enmiendas si fuera necesario.

Es una labor que admite muchas variantes en función del tipo de suelo, época de realización, etc. para la que se suelen emplear los siguientes aperos:

· *Arado de vertedera*. Deja el terreno alomado, lo que facilita la aireación y circulación de agua, y es la más indicada para suelos duros, pesados o con exceso de humedad, o cuando se prevé que pase un periodo largo de tiempo hasta la siguiente labor. Entre sus inconvenientes cabe citar un volteo excesivo de la tierra o la formación de una suela de labor.

· *Desterronado*. Es una labor superficial, de unos 15 cm, que se realiza de una a cuatro semanas antes de la plantación, con el objetivo de desmenuzar los terrones y acondicionar el suelo para su ejecución. Lo más aconsejable es realizar un primer pase con suficiente antelación, y un segundo pase posterior unos días antes de plantar.



2 Abonado.

Necesidades nutritivas

El **nitrógeno**, **fósforo**, **potasio**, **magnesio** y **calcio**, son los elementos que intervienen mayoritariamente en la nutrición de la patata. Otros elementos importantes, aunque necesarios en menor cantidad, son el **azufre**, el **cinc** y, en menor medida, el **boro**.

· **Nitrógeno.**

Es el factor determinante en el rendimiento del cultivo, ya que favorece el desarrollo foliar y la formación y engrosamiento de los tubérculos, pero si se aplica en exceso o durante la tuberización, la retrasa provocando una disminución de la cosecha.

· **Fósforo.**

Actúa a favor del desarrollo de las raíces, adelanta la tuberización e induce la formación de un mayor número de tubérculo mejorando su calidad.

· **Potasio.**

Es un factor de calidad. Favorece la formación de almidón y proporciona a las plantas una mayor resistencia a las heladas, a la sequía y a enfermedades criptogámicas (especialmente al mildiu). También favorece el engrosamiento de los tubérculos (incrementa el porcentaje de calibres grandes) y mejora su conservación. Las extracciones de potasio se estiman en unos 9 kg de K₂O por tonelada de tubérculos.

· **Magnesio y calcio.**

La patata no tolera la deficiencia en estos elementos. Debe prestarse particular atención al magnesio en suelos ligeros o muy ricos en potasio, y al calcio en el caso de terrenos con pH demasiado ácido. Las necesidades de extracción estarán en torno a 1 kg de MgO y 4 kg de CaO por tonelada de cosecha.



3 Plantación

Material de siembra.

La patata se multiplica clonalmente, mediante tubérculos enteros.

La cantidad de tubérculos de cosecha (y en consecuencia los kilos) no sólo depende del número de plantas que hay en el campo, sino también del número de tallos que tiene cada una.

“El promedio de patatas de calibre comercial por cada tallo oscila, según variedades, entre dos y cuatro.”

Preparación de la semilla para la plantación.

Es aconsejable desinfectar la simiente, mediante la aplicación de algún producto fungicida (como Flutalónil 50%, Mancozeb 43% o Metiltiofanato 45%) para prevenir fallos de nascencia por podredumbres asociadas a hongos del suelo.

NECESIDADES FERTILIZANTES

Es arriesgado formular recomendaciones de abonado de carácter general las diferentes variedades o el manejo del cultivo** Para una producción media de unas 40 toneladas por hectárea, las aportaciones globales de nutrientes podrían ser de:

N	175 – 200 kg
P205	70 – 100 kg
K20	300 – 350 kg
MgO	140 – 160 kg
CaO	35 – 40 kg

Abonado orgánico *La patata es un cultivo que mejora las condiciones físicas del suelo y el desarrollo de los tubérculos.*

Época de plantación.

En función del ciclo de las variedades, y, sobre todo, la zona de producción, la época de plantación en Andalucía puede ir desde mediados de Diciembre hasta finales de Enero, para cosechas de mediados de Mayo a finales de Junio.

Marco de plantación.

El marco de plantación se define por la separación entre los surcos de plantación y la distancia entre tubérculos dentro de cada surco (45.000 plantas por hectárea).

4 Riego

El desarrollo normal del cultivo de patata requiere que exista agua disponible en el suelo de manera constante. Los métodos más utilizados son el riego por aspersión o goteo.



5 Recolección y almacenamiento

· Recolección:

La recolección es una de las operaciones más delicadas en el cultivo de la patata. Se efectúa cuando los tubérculos están suficientemente maduros y la piel completamente hecha. Concretamente, nuestra variedad denominada "agria" tiene que obtener niveles superiores al 18% de materia seca para que sea óptima para el frito.

· Calibrado:

El calibre mínimo de las patatas que fijamos es de 45mm y un máximo de 90-100mm. Todo ello para obtener en su fabricación rodajas grandes de patatas fritas.

· Almacenamiento y conservación:

Una vez calibrado, se almacena en cajones de madera para su mejor conservación, ya que facilita su ventilación, y así, poder tener el producto almacenado durante un largo periodo de tiempo, con su ventilación adecuada y una humedad de 80-85°.



Nº4 EL PROCESO DE FABRICACIÓN

El mercado de las papas fritas como una propuesta de producto 100% natural, viene en crecimiento vertical, colocándose como una opción muy adecuada para nuestra empresa, ya que cultivamos, almacenamos y fabricamos el producto hasta su entrega al cliente. De aquí ofrecemos la mejor versión del sabor artesanal.

Quitapiedras.

En esta función, se eliminan todas las posibles piedras y barro que nos puedan llegar desde el campo.

Pelador de Papas.

Operación para el descascado o pelado de la papa, es por acción abrasiva de piezas instaladas en su interior y denominado conjunto abrasivo, piezas con porosidad apropiadas a la función.

Cinta de inspección.

En esta cinta se realiza una inspección ocular de todas las patatas que no reúnan las condiciones óptimas.

Cortador de Papas.

Equipo automático, de acción mecánica con cuchillas de corte para tipo chips.

Perol de Frito + Salero

Es una maquina para freír patatas en una unidad compacta, construida en acero inoxidable. Dispensador de sal por cortina de cascada y dosificador, esto nos permite optimizar el uso de la sal.

Cinta de enfriamiento + Envasadora multicabezal.

Pulmón de descarga y enfriado del producto antes de ser envasado. Nos permite con sus múltiples pesos ajustar la cantidad de producto deseado para cada formato.

Detector de metales + Embalajes

Detecta todo tipo de metal (aluminio, hierro, acero inoxidable) y la humedad excesiva en el interior del envase. Formadora y cerradora de cajas.



1

Nº4 EL PROCESO DE FABRICACIÓN

1 Cargadora de perol. 2 Fritura de patatas. 3 Escurrido de aceite. 4 Pesadora. 5 Envasadora.
6 Envasado del producto final. 7 Paletizado final.





Nº5 EL PLACER DE LAS PATATAS CHIPS

Detrás de una, va otra y otra. Por alguna razón, hasta que no se acaba la bolsa de patatas fritas resulta imposible dejar de comerlas.

“Según un estudio, este tipo de snack estimulan las áreas cerebrales relacionadas con el placer y la adicción. Son muchos los amantes que consumen la patata chips, ya que es un producto peculiar para acompañar en momentos como el aperitivo del mediodía, el piscofrito de la tarde e incluso en cualquier almuerzo o cena de un hogar.”

Otro de los efectos adictivos de la patata es el crujiente (ya que incluso hay algunas que se anuncian por ser el triple de crujientes).

Además el contenido en sal, “algo más que desconocemos o simplemente la mezcla de varios ingredientes puede ser el origen de ese efecto placentero que impide dejar de comer patatas”. Otro aliciente que atrae este producto y que está a la orden del día es la carencia de gluten, ya que la elaboración de la patata es totalmente artesanal.



• **Nº1 CON SAL DE SANLÚCAR** Gama Lujo-Accessible •

Nº1 CON SAL DE SANLÚCAR Gama Lujo-Accesible

ANDALUCÍA

Tipo de patata	Patata Agria de carne amarilla.		
Ingredientes	Patatas seleccionadas, aceite de girasol alto oleico y sal marina de Sanlúcar.		
Gramos	150 gramos.	Caducidad	8 meses de envasado.
Envasado	En atmósfera protegida.		

- SIN LACTOSA ✓
- SIN GLUTEN ✓
- SIN CONSERVANTES ✓
- SIN COLORANTES ✓

Don Perolete es una marca artesana de patatas de Arcos de la Fra. Su nombre proviene del típico Perol, con el que mi abuelo las elaboraba bajo su antigua receta: Patatas frescas, aceite de máxima calidad y la sal de Sanlúcar de Barrameda, pero todo esto sin olvidarse de echarle mucho cariño.

CATA A LOS SENTIDOS El color es el típico amarillo, con un aroma a sales marinas y un sabor Crujiente al paladar ideal para acompañar con una cerveza muy fría.

MÚSICA "El sol, la sal, el son"

Diego Carrasco & family, Miguel Poveda, India Martinez, Arcángel, María Toledo, Junior

LITERATURA

Polvo del mar, la lengua / de ti recibe un beso / de la noche marina:
el gusto funde en cada / sazonado manjar tu oceanía / y así la mínima,
la minúscula / ola del salero / nos enseña/ no sólo su doméstica blancura,
sino el sabor central del infinito (Pablo Neruda)

DON
PEROLETE
Patatas Fritas Artesanas

C/ Alejandro Pérez Lugin, 2 · 11630 Arcos de la Fra.(Cádiz)

T (+34) 956 721 721 M 616 49 79 46

E info@donperolete.com donperolete.com

  / donperolete



• **Nº2 CON ACEITE DE OLIVA** Gama Lujo-Accessible •

Nº2 CON ACEITE DE OLIVA Gama Lujo-Accesible

ANDALUCÍA

Tipo de patata	Patata Agria de carne amarilla.		
Ingredientes	Patatas seleccionadas, aceite de oliva y sal marina de Sanlúcar.		
Gramos	150 gramos.	Caducidad	8 meses de envasado.
Envasado	En atmósfera protegida.		

SIN LACTOSA ✓

SIN GLUTEN ✓

SIN CONSERVANTES ✓

SIN COLORANTES ✓

Don Perolete es una marca artesana de patatas de Arcos de la Fra. Su nombre proviene del típico Perol, con el que mi abuelo las elaboraba bajo su antigua receta: Patatas frescas, aceite de máxima calidad y la sal de Sanlúcar de Barrameda, pero todo esto sin olvidarse de echarle mucho cariño.

CATA A LOS SENTIDOS De color amarillo intenso con aroma agradable olor a oliva y un sabor compacto al paladar y perfecto para tomar con un buen vino.

MÚSICA "Desidero te" Adriano Celentano

LITERATURA

¡De la venta del camino / a la puerta, soplan vino / trabucaires bandoleros!
¡Olivares y olivares / de loma en loma prendidos / cual bordados alamares!
¡Olivares coloridos / de una tarde anaranjada; (Antonio Machado)

**DON
PEROLETE**
Patatas Fritas Artesanas

C/ Alejandro Pérez Lugin, 2 - 11630 Arcos de la Fra. (Cádiz)

T (+34) 956 721 721 M 616 49 79 46

E info@donperolete.com donperolete.com

  / donperolete



• Nº3 CON ACEITE DE GIRASOL Gama Básica •

Nº3 CON ACEITE DE GIRASOL **Gama Básica**



Tipo de patata	Patata Agria de carne amarilla.		
Ingredientes	Patatas seleccionadas, aceite de alto oleico y sal marina de Sanlúcar.		
Gramos	Desde 50 gramos a 500 gramos.	Caducidad	4 meses de envasado.

- SIN LACTOSA** ✓
- SIN GLUTEN** ✓
- SIN CONSERVANTES** ✓
- SIN COLORANTES** ✓

Don Perolete es una marca artesana de patatas de Arcos de la Fra. Su nombre proviene del típico Perol, con el que mi abuelo las elaboraba bajo su antigua receta: Patatas frescas, aceite de máxima calidad y la sal de Sanlúcar de Barrameda, pero todo esto sin olvidarse de echarle mucho cariño.

CATA A LOS SENTIDOS De color amarillo, con el aroma y sabor de las típicas churrerías de toda la vida, perfecta para consumir a diario acompañando a un tinto de verano o una Cerveza fría.

MÚSICA "Surfin Usa" Beach Boys

LITERATURA

Pasarán más de mil años, muchos más / yo no sé si tenga amor, la eternidad
pero allá tal como aquí, / en la boca llevarás, sabor a mí. (Alvaro Carrillo)



C/ Alejandro Pérez Lugin, 2 · 11630 Arcos de la Fra. (Cádiz)

T (+34) 956 721 721 M 616 49 79 46

E info@donperolete.com donperolete.com





C/ Alejandro Pérez Lugin, 2 · 11630 Arcos de la Fra. (Cádiz)

T (+34) 956 721 721 / M 616 49 79 46

E info@donperolete.com donperolete.com